



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ USULÜ PEYNİRLİ SANDVIÇ

24 sandviç MALZEMESİ:

2 bardak un

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı kabartma tozu

4+1/2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin

1+1/4 bardak yağsız süt

un

yağ

2 tatlı kaşığı süt

1+1/2 bardak çedar peyniri rendesi

HAZIRLANIŞI:

Bir kapta un, tuz, kabartma tozunu karıştırın yağ ve margarini yavaş yavaş ekleyip iyice yoğurun. Sütü de ilave ettikten sonra hamur oluşuncaya kadar yoğurmaya devam edin. Sonra unlanmış, geniş bir yüzeyde, yaklaşık 1.5 cm kalınlığında açıp, yuvarlayın. Bir bıçakla 6-7 cm'lik kısmını kesip, çıkarın ve hamuru yağlanmış bir tepsiye oturtup süt ilave edin, çedar peyniri ile karıştırın. Geri kalan hamuru tekrar birleştirip, yoğurun. Açıp, keserek tepsiye dizin. 225 dereceye kadar ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Fırının içinde su dolu bir fincan bulunsun.